L'AMICO DE' POVERI CHE INSEGNA IL VERO MODO DI FARE IL PAN VENALE COL...



VERO MODO DI FARE IL PANE.

IL Mestiere del Fornajo, che a prima vista pare sì facile è uno dei più difficili, ed importanti per il Ben Pubblico. I Fornaj ignoranti credono di aver fatto il loro dovere, allorchè hanno panizzata la Farina del loro Grano; e vanno avanti senza riflettere nè alla salute, nè alla sussistenza del Popolo, che deve cibarsene, ed a molti non è neppure venuto in mente che vi possa esser l' Arte, e il compenso di cavare dalla loro Farina una qualità di Pane più spugnoso, e nell' istesso tempo una quantità o peso maggiore dell' ordinario loro prodotto, contentandosi essi di ricavare da uno Stajo di Grano libbre cinquantasei al più di Pane ordinario, e mal lievitato, mentre osservando le vere regole del Mestiere, potrebbero ricavarne libbre sessantaquattro di Pane ottimo e spugnoso. Scapitando pertanto il Pubblico in tal forma per l' ignoranza dei Fornaj un' ottava parte del Pane, nel Grano, che si consuma, e vendendosi per conseguenza ai Poveri il Pan venale mal lievitato, e spesso mal

sano d' un peso più scarso del 12. per cento di quello, che dovrebbe vendersi il Pane buono, spugnoso, e ben lievitato, un' Amico de' Poveri ha creduto bene di dare alle Stampe la presente Istruzione sul vero modo di fare il Pan venale, affinchè tanto i Fornaj, quanto i Particolari possano servirsene per il Ben comune.

ARTICOLO I.

Qualità del Grano per il Pane ordinario Venale.

Diverse sorti di Pane.

IL Pane per la povera Gente suol farsi in molti modi specialmente nell' annate di Carestia, poichè allora la fame e l' indigenza costringe i poveri a far Pane insino colla farina de' semi destinati in altri tempi al pascolo degl' Animali.

Sono diverse ancora le maniere colle quali si fa il Pane per la povera Gente, e per i Contadini, e lavoratori di Campagna nell' annate ordinarie, nelle quali il Grano è a buon prezzo.

Tre sorti di Pane ne' Poderi dello Stato Fiorentino.

Ne' Poderi, per esempio, dello Stato Fiorentino si fanno anche nell' annate di abbondanza tre diverse sorti di Pane per i Contadini secondo le diverse grasce che producono i respettivi Poderi.

La prima sorte di Pane da Contadini è composta di un mescolo di due ter-

terze parti di Grano e di una terza parte di Biade diverse, cioè di Segale, Vecce, Scandella, Saggina ec., e di questa sorte si assegna alla Popolazione mista di Uomini e Donne uno stajo per testa ogni mese.

La seconda sorte è composta di un terzo di Segalato, un terzo di Vecciato, ed un terzo di Gran Turco: Il Segalato è una Biada, in cui si trova mescolato naturalmente un poco di Grano, e un poco di Vecce: E il Vecciato è una Biada, in cui colle Vecce si trova mescolato qualche poco di Grano: Di questo Pane come meno sostanzioso si assegna alla Popolazione mista, come sopra, uno stajo, ed un sesto per testa ogni mese.

La terza sorte di Pane da Contadini è composta di un terzo di Scandella, di due none parti di Vecciato o sia di Vecce con qualche poco di Grano, e di quattro none parti di Saggina: e di questa sorte si assegna alla Popolazione mista, come sopra, uno stajo e mezzo a testa il mese, per essere molto meno sostanzioso del primo.

Nelle Città poi del Gran-Ducato non si usa di mescolare alcuna sorte di

di Biade nel Pane destinato per il basso Popolo; ed in passato la Legge ordinava sotto rigorose pene, che questo Pane chiamato volgarmente = *Pan venale* = fosse fatto con farina di Grano puro, e solo era permesso ai Fornaj di servirsi di due specie di Grani, cioè di gran grosso, e di gran mischiato; ed il grano mischiato per essere regolare doveva esser composto di due terzi di grano grosso, e di un terzo di grano gentile.

Pan venale delle Città Fiorentine.

La Legge dell' Abbondanza prescriveva ai Fornaj, che per il Pan venale dovessero servirsi di

Un quarto di gran grosso buono
Un quarto di gran grosso mediocre
Un quarto di gran mischiato buono,
e di

Un quarto di gran mischiato mediocre, d' onde ne seguiva, che la totalità del grano, destinato per il Pan venale, doveva essere composta di un sesto di grano gentile, e di 5. sesti di gran grosso, con che e l' una e l' altra specie fosse per altro di qualità ordinaria, cioè media e buona, vale a dire per una metà di qualità ottima, e per l' altra metà di qualita inferiore.

Differenza del Pane di Roma da quello di Firenze.

Nella Città di Roma (siccome l'Agro Romano generalmente non produce se non che una specie di grano gentile bianco detto = Cascola = e qualche poco di grano gentile rosso, e che di questo grano l'Abbondanza di Roma fa le sue provviste, le quali si distribuiscono ai Fornaj di quella Città per fabbricarne il Pan venale:) il Pan venale per sua natura deve essere più bello e più bianco del Pan venale di Firenze: ma siccome la qualità, ed il color del Pane dipende non solo dalla qualità del grano, ma ancora dalla quantità de' grossumi, codetta, o tritello, che si panizza colla farina, si deve esaminare, qual parte di tali grossumi possa, e debba farsi entrare nel Pan venale.

ARTICOLO II.

Qualità e colore che deve avere il Pane ordinario venale.

Fra i Grani dell'istessa specie ve ne possono essere di quelli che abbiano la scorza più, o meno dura e pesante, e che abbiano l'acino, o sia il vago più grosso e grasso, e per conseguenza più carico di bianco di farina; e tale diversità procede da' luoghi più, o meno grassi, ne' quali sia nato il respettivo grano, e dalle più o meno copiose piogge, nebbie, o asciuttori, che abbiano fatto vegetare o patire la spiga avanti di arrivare alla sua maturità. Diverse qualità del Grano.

Da ciò si vede che non è possibile determinarsi esattamente, quanto possa, e debba pesare la semola, o crusca di ogni rubbio di grano, poichè il grano può esser nato in diversi Paesi, in diversi terreni diversamente coltivati, ed esposti a diverse intemperie di stagioni, e di climi. Diverso peso della Semola.

Può

Macinatura bassa del Grano.

Può ancora variare il peso della femola per il diverso modo di macinare, poichè tenendosi la macina troppo bassa, cioè troppo accosta la pietra superiore all' inferiore, la scorza o buccia dell' acino del grano viene a stiacciarsi, ed a ridursi in una specie di polvere gialliccia oscura, onde, se questa si mescola colla farina, viene in conseguenza a scemare il peso della crusca, e rende il Pane più oscuro.

Macinatura alta con bagnare il Grano.

Per impedire questa stiacciatura, o farinatura della crusca molti usano di macinare il grano colla macina un poco alta, e di bagnarlo prima di mandarlo al Mulino, infondendo una libbra d' acqua in circa in ogni stajo di grano dodici ore avanti di macinarlo, affinchè la buccia degl' acini di grano resa umida e più pieghevole, non si stritoli così facilmente, nè si riduca in polvere. Ma l' esperienza dimostra, che allora resta attaccata una non disprezzabile quantità di fiore di farina alle pareti interiori delle buccie degli acini, la quale comunemente serve di pascolo alle Bestie, mentre potrebbe servire di ottimo alimento agl'Uomini.

Questa esperienza era già ben conosciuta in tempo degli antichi Romani,

ni, come osserva Plinio nel Capitolo 9. del Libro 18. delle sua Istoria del Mondo (1).

La buccia degl' acini di grano, o sia la semola non ha in se niente di cattivo, nè di mal sano, anzi tutti i più dotti e savj Medici Fisici sostengono, che una piccola, e discreta parte di detta polvere di semola renda il Pane più sano, e più saporito, onde pare ragionevole, che per fare Pan venale, destinato all' alimento del basso Popolo, si accordi più tosto di mescolare qualche poco di polvere di semola colla farina, che di lasciare attaccata la farina panizabile alla buccia degli acini per darla alle Bestie. E perciò la vera maniera di macinare il grano per farne Pan venale per il basso Popolo pare che debba esser quella di tenere la macina piuttosto bassa, che alta, e di non bagnare gli acini del grano, a fine di ricavarne tutta la fari-

Macinatura giusta del Grano per il Pan venale.

(1) *Molæ discrimine hoc constat: nam quæ sicca moluntur, plus farinæ reddunt: quæ salsa aqua sparsa, candidiorem medullam, verum plus retinent in furfure.*

farina panizabile, il che dai Mugnaj chiamasi *macinare a tutto frutto*, avvertendo peraltro di non tenere la macine troppo bassa, affinchè la farina non ne resti abbruciata, nè stiacciato il Germe dell'acino di grano, il qual Germe è fatto a guisa di un piccolo granellino rotondo, e questo oltre al dare buon gusto al Pane ritiene la maggior parte dell'acqua nella panizazione.

Calo di spolvero nella macinatura del Grano.

Il Grano macinato in tal forma, darà in circa libbre 99. e mez. di farina greggia, per ogni cento libbre di grano, perdendosi le once sei nello spolvero della macine.

Cernitura della Farina.

Dopo esser macinato così a dovere il grano, è necessario separarsi la crusca dalla farina, il che può farsi, o con un setaccio o con un Buratto rinchiuso in una cassa; ma è meglio servirsi di quest'ultimo, per non perdere nello spolvero troppa farina sottile, giacchè nella cernitura fatta col setaccio si disperde per l'aria una non piccola quantità della farina più volatile e sottile.

Modo di abburattare la Farina per il Pane.

Già è noto a tutti il meccanismo del Buratto dei Fornaj, non ostante per potere spiegare più chiaramente il me-

metodo, con cui si deve cernere la farina, se ne foggiungerà qui una breve descrizione.

Il Buratto è un Cilindro vuoto più, o meno lungo secondo la quantità di farina greggia, che vi si vuole cernere, fatto comunemente come si vede nel profilo della presente Figura 1.



b, *e*; *z*, *e*, è un Cassone di legno quadro, che può aprirsi, e chiudersi con uno sportello nella parte anteriore *q*, *r*, è un legno, che nelle due estre-

estremità *t*, *v*, è armato di quattro legni in croce guarniti nelle loro estremità con due cerchi da Crivello, a tre cerchi simili sono replicati in distanze fra di loro uguali nel mezzo di detto legno. Gl' intervalli di questi cerchj da una estremità all' altra sono coperti di tele di differenti setacci, de' quali quello dello spartimento *g*, è finissimo, quello *h*, meno, quello *i*, ordinario, e quello *v*, rado assai. Mettendo adunque la farina macinata nell Imbuto di legno *a*, essa scende in *c*, per una valvola, la quale si apre, e si serra a proporzione delle scosse, che riceve dalla Ruota dentata *x*, e va a cadere nel Cilindro *t*, il qual Cilindro venendo girato colla Manovella *d*, la Farina viene setacciata o abburattata nelli spartimenti del Cilindro. La farina fine, o primo fiore passa per il setaccio *g*, e cade nello spartimento o sia ricetto *p*. La Farina ordinaria, che non può passare per il setaccio *g*, passa per quello *h*; e cade nel ricetto *o*. La Farina grossa per il setaccio *i*, cade in *n*, e la codetta, o tritello per setaccio *p*, cade in *m*, e la crusca larga esce dal Cilindro all' estremità dello spartimento *v*, e

v, e per il Condotto *s*, cade nel ricetto esteriore *z*, giacchè il Cilindro è inclinato e pende qualche poco da *r*, in *q*.

Dopochè è abburattata in tal forma tutta la Farina, deve rimettersi di nuovo nell' Imbuto *a*, tutta la Crusca che si trova in *z*, e quella che la seconda volta torna a cadere nel ricetto *z*, può dirsi spogliata di tutta la farina, e non panizabile.

E siccome nel ricetto *m*, ove è il tritello e la codetta si trova (oltre la Farina che vi è volata nel girare il Cilindro, e che è restata attaccata al tritello:) ancora il germe degl' acini di grano, che è tanto utile al Pane, deve perciò cavarsi dal ricetto *m*, tutto il tritello e codetta che vi si trova, e setacciarsi con un setaccio detto *del tre*, e la farina, germe, e tritello fine che se ne ricaverà, dovrà tenersi a parte per panizarsi, ed impastarsi nei primi lieviti colla farina ordinaria del ricetto *n*. come si spiegherà in appresso. Ed il tritello grosso, che non passerà per il setaccio *del tre*, dovrà contarsi per non panizabile come la crusca, ma sarà ben tenerlo a parte, poichè il tritello si

ven-

vende per i Polli un quarto più della crusca.

Peso maggiore della femola.

La femola o crusca che si ricava da cento libbre di farina del sopraspiegato grano, non deve eccedere libbre otto, ed il tritello grosso non panizabile non deve eccedere libbre tre; e perciò non devono separarsi, se non che libbre undici per cento al più di roba non panizabile, a meno che si trattasse di grano patito dalla ruggine, e che avesse l'acino nella maggior parte vuoto, poichè allora la crusca ne riescirà in quantità maggiore.

Farina panizabile, che deve ricavarsi dall' abburattamento del Grano macinato.

Suppongasi adunque, che si sia macinato un sacco di Grano buono e mercantile, vagliato e pulito, del peso di libbre 160., e che dopo averne pagata la molenda al Mugnajo in contanti, gli si sia rilasciato dal peso del grano lo spolvero a ragione di onre sei per ogni cento libbre, come è di regola, oppure a ragione di una libbra per sacco, come si costuma in molti luoghi, resteranno libbre 159. di farina greggia, la quale abburattata, darà al Fornajo il seguente prodotto cioè

Sup-

Crusca passata due volte per il Buratto lib.	11.9.	
Tritello ripassato col Setaccio del tre - - -	4. 9.	17. —
Perdetà nello spolvero del Buratto - - -	— 6.	
E ricaverà in Farina panizabile - - - - - - - - -		142. —
Somma libbre		159. —

Le quali libbre 142. consisteranno all' incirca

In fior di Farina soprafine lib.	52. —
In fior di Farina ordinaria detta la grossa - - - - - - -	71. —
Ed in Tritellino o Codetta panizabile - - - - - - -	19. —
Pareggia libbre	142. —

Mettendo adunque nel Pane venale la suddetta quantità di libbre 19. di Tritellino, o Codetta panizabile insieme colle libbre 123. di Farina, ne riescirà un Pane ottimo, sostanzioso, e saporito, il quale non sarà tanto bianco quanto quello fatto di pura farina, ma sarà migliore al gusto, e molto più confacente alla salute del basso Popolo che deve faticare.

Riposo necessario della Farina.

Vi è da avvertire, che la farina macinata, prima di essere abburattata, e panizzata, deve tenersi a riposare almeno sei in otto giorni, poichè quantopiù la farina è riposata, tanto più bianco ne riesce il Pane, e tanto maggior peso di Pane se ne ricava.

ARTICOLO III.

Quantità del Peso di Pane buono, e ben cotto che si può ricavare dalla Farina panizabile.

Arte del Fornajo assai difficile.

L' Arte del Fornajo consiste in ricavare dalla farina panizabile la maggior quantità possibile di Pane buono, ben lievitato, o spugnoso, e ben cotto.

Quest' Arte è difficilissima, e pochissimi sono i Fornaj che la sappiano a perfezione.

Diversità delle regole per fare il Pane.

Quasi tutti si servono di una maniera diversa di fare i lieviti, e di fare gl' impasti: chi vi mette molt' acqua, chi poca: chi fa due, chi tre, e chi quattro impasti; e perciò l' istessa quan-

quantità, e qualità di farina, data ad un Fornajo poco intelligente, può rendere in pane un quinto meno, e di qualità inferiore a quello, che l'istessa farina renderà ad un Fornajo bravo e pratico del suo mestiere.

Ricrescita del Peso di Pane a ragione d'un terzo del peso di Farina.

I Fornaj per l'ordinario nell' Italia credono di sapere il loro mestiere, se da cento libbre di farina panizabile ricavano libbre 126. di Pane passabile, quando da cento libbre di farina dovrebbero per il meno ricavare libbre 134. di Pane ottimo, vale a dire un terzo più del peso della farina panizabile.

Questa verità fisica non è già una scoperta nuova, poichè Plinio Secondo, nella sua Istoria del Mondo al Capitolo 7. del Libro 18. sostiene, che qualunque qualità di grano debba rendere in Pane un terzo più del suo peso (1) d'onde ne seguirebbe, che siccome cento libbre di farina panizabile

(1) *Lex certa natura, ut in quocumque genere, Pani Militari tertia partis ad grani pondus accedat; sicut optimum frumentum esse, quod in subactu congium aquæ capiat.*

si ricavano da circa libbre 110. e un sesto di grano, esse doverebbero rendere Pane ordinario (chiamato da Plinio Pane Militare) libbre 146. e due terzi.

L' ignoranza dei Fornaj, pregiudiciale allo Stato.

Onde facilmente si vede l'enorme scapito, che soffre uno Stato, o Città nella perdita del Pane, che per ignoranza de' Fornaj si ricava di meno dal grano, che si spiana per consumo dei suoi Abitanti, e quanto vi scapiri il basso popolo, il quale potrebbe, e dovrebbe mangiare pane migliore a minor prezzo.

Regole per bene manipolare il Pane.

Per bene impastare e manipolare il Pane si devono osservare le seguenti regole, cioè

Qualità e quantità dell'acqua per impastare la farina.

I. La farina panizabile deve essere impastata con acqua leggera e buona, (e se si può) con acqua piovana, procurando di metrervi libbre 66. e due terzi d'acqua incirca in ogni cento libbre di farina, vale a dire l'acqua deve pesare quanro pesano le due terze parti della farina.

Dosi dell'acqua per i quattro Impasti.

II. Quest'acqua deve essere impastata in quattro differenti riprese, dividendola in diciotto parti, delle quali si deve infondere una parte nel primo impasto chiamato volgarmente *la Semen-*

menza. Due parti nel secondo impasto chiamato *la Sconcia*. Sei parti nel terzo impasto chiamato *il Lievito*. E nove parti nel quarto impasto chiamato *la Pasta di Pane*.

Usano alcuni d'infondere più acqua nei due primi impasti della *Semenza*, e della *Sconcia*, dando alla prima tre diciottesimi della totalità dell'acqua, alla seconda 4. diciottesimi, al Lievito 5. diciottesimi, ed alla Pasta 6. diciottesimi, ma non è facile decidersi quale dei due metodi sia preferibile, poichè ambedue danno quasi l'istesso prodotto, e peso di buon Pane.

III. Per dare il primo Lievito, o sia fermento alla semenza si deve prendere in impresto da un Fornajo Pasta fresca lievitata non cotta, cioè, di quella pasta, che fanno i Fornaj col terzo impasto della farina, conforme si spiegherà qui a basso alla regola V. E di questa pasta di lievito si deve prendere una dose tale, che il suo peso uguagli la stessa parte in circa del peso della farina, che si vuole panizare: questa pasta deve disfarsi, come si è detto qui sopra con una parte decima, ottava dell'acqua, aggiungendovi

Pasta di fermento per far la *Semenza* del primo Impasto.

dovi tanta farina, quanta occorre per farne un impasto non troppo liquido, nè troppo denso, e si procuri di servirsi in quest' impasto di una parte del Tritello, o Coderta panizabile, mescolandola con un poco di farina ordinaria. Fatta che è in tal modo la pasta della *Semenza*, si ponga detta pasta in un Mastello, o Bigonciuolo, vi si faccia con una parte della medesima pasta un coperchio, o sia un cappello della grossezza d' un dito, e si getti un poco di farina sopra, affinchè nel lievitare, e nell' alzarsi detta *Semenza*, non si attacchi alle pareti superiori del Mastello, avvertendo inoltre, che la pasta della Semenza non arrivi a empire il Mastello più della metà, affinchè nel lievitare non abbia campo di uscire e superare l' orlo del Mastello.

Alcuni usano invece di prendere la pasta di lievito dal Fornajo in quantità di un sesto del peso della farina, di prenderla solranto a ragione di una nona parte del peso di tutta la farina panizabile, cioè un peso simile ai ⅔. diciottesimi della prima acqua, e riesce loro di ricavarne un prodotto uguale di buon Pane.

Al-

Altri usano di prendere la pasta di Lievito asciutta, non cotta, e serbata da molti giorni, disfacendola in acqua del peso simile a quella pasta asciutta, ma l' esperienza dimostra, che allora la farina fermenta molto più imperfettamente, e spesso il Pane ne acquista un sapore acido.

In varj Paesi i Fornaj si servono della feccia di Birra, e di diversi altri ingredienti per dare il fermento, o primo lievito alla farina, ma siccome ciò si pratica poco nell' Italia, non si starà a farne un dettaglio particolare.

IV. Quando la *Semenza* è ben lievitata (il che suol farsi in termine di ore 9. in circa nell' Inverno, e di ore 8. nell' Estate) allora si deve vuotare detta *Semenza* dal mastello nella Mastra, o sia madia con infondervi la seconda dose d' acqua qui sopra spiegata, e formare il secondo impasto della *Sconcia* col rimanente della coderta, tritellino, e farina ordinaria, procurando di maneggiare, alzare, e battere bene la pasta fino a che sia diventata giusta cioè nè troppo liquida, nè troppo densa, e che sia framezzata di piccole bolle, e

Modo di fare la *Sconcia* del secondo Impasto.

vesciche di aria rinchiosa; e sopratutto deve avvertirsi scrupolosamente, che mentre la *Semenza* lievita, e fermenta nel mastello, stia in luogo caldo (del calore di gradi 90. in circa del Termometro di Fahrenheit, o di gradi 28. in circa del Termometro di Reaomur) e che sia coperta d'un panno, o tela fitta senza essere toccata da alcuno, poichè il fermento consiste in uno spirito sottilissimo, il quale tende a sprigionarsi dalla Pasta; onde se fosse toccato il mastello, facilmente si svaporerebbe, il che è tanto sensibile, ed evidente, che qualora il Fornajo o con un dito o con un filo di paglia forasse il cappello del Lieviro, sentirebbe escirne immediatamente una specie di ranfo, vapore, spirito, o venticello, che sarebbe capace di spegnere la fiamma d'un moccolo, o sia cerino: e perciò è dell'ultima importanza, che il mastello non sia toccato, nè mosso, mentre la *Semenza* fermenta, e quando il suo fermento è arrivato alla perfezione (il che si conosce dalle crepolature del cappello di pasta fatte a guisa di bolle, e gallozze screpolate, e dall'alzamento della *semenza* circa al

al doppio del suo Volume,) allora un Uomo deve prendere delicatamente il mastello e sollevarlo da terra, senza dargli la minima scossa, e vuotarlo tutto ad un tratto nella mastra, o madia, nella quale deve trovarsi già messa, e preparata la seconda dose d'acqua, ed un altr'Uomo che deve stare accanto pronto e vigilante batterà colle mani detta acqua istantaneamente sulla *Semenza*, e quello che ha vuotato il mastello, deve ancora esso spandere l'acqua sulla *Semenza* vuotata, e gettarvi la seconda dose di farina di codetta in modo che lo spirito del fermento si svapori il meno che sia possibile, e sia per quasi dire rimprigionato nella nuova farina e acqua, con cui si forma il secondo impasto detto la *Sconcia*. Questa precauzione è essenzialissima, e deve osservarsi per dir così superstiziosamente in tutti e tre gl' impasti della *Sconcia*, *Lievito*, *e Pasta* per il Pane, poichè da questa dipende principalmente la panizazione, o sia Petrificazione dell' acqua nel Pane, e la bontà, spugnosità, talubrità, e maggior peso del medesimo Pane, poichè i due riguardi più essenziali della fabbricazione, del Pane so-

sono. I. Di imprigionare nel Pane la maggior quantità possibile di spirito di fermento. II. Di lasciare lievitare alla perfezione tutti quattro gli Impasti della *Semenza*, *Sconcia*, *Lievito*, *e Pasta*, vale a dire di non lavorarli, quando sono troppo *giovani*, oppure quando sono *passati*; poichè se si rimpasta una pasta troppo giovane non fermentata a bastanza, il pane ne riesce acido, e come una specie di azimo di cattivo sapore, e so si lavora dopo che è *passata*, e che abbia perso lo spirito di fermento, ne ritiene l'acqua, ed il Pane ne riesce stiacciato: qualunque pasta che fermenti dura per qualche tempo a gonfiare ed a crescere di volume, con alzarsi, e quando è arrivata al colmo del suo alzamento; vale a dire quando tutte le particelle suscettibili di fermento hanno esalato il loro spirito fermentativo, allora la pasta ritorna a poco a poco a sgonfiare, ed a perdere il suo volume. L'arte del Fornajo consiste in conoscere il vero punto di questo colmo, o come dicono volgarmente i Fornaj, *quando la Pasta è in fiore*, per fare gl'impasti nel punto del fio-

re

re o perfezione del fermento, cioè nè troppo presto nè troppo tardi.

Quando adunque è impastata la *Sconcia* nella mastra (colle precauzioni qui sopra spiegate, affinchè non svapori lo spirito di fermento della *Semenza*) e ridotta, che è la *Sconcia* in una pasta giusta, nè troppo densa nè troppo liquida, allora deve rimetterſi la pasta della *Sconcia* o nell' istesso Mastello o in un altro più grande, oppure in due Mastelli, avvertendo di fare a ciascuno di essi il solito cappello colla pasta della medesima *Sconcia* coprendolo con un poco di farina, e di non empire mai alcun mastello più che alla metà della sua altezza, affinchè il fermento abbia tutto il luogo di distendervisi.

Modo di fare il terzo impasto detto il *Lievito*.

V. Quando il fermento della *Sconcia* è arrivato al colmo della sua perfezione (il che suole accadere nell'inverno in tempo e termine di circa ore una e tre quarti, e nell' Estare in ore una e meaza) allora devono i mastelli (coll' istesso metodo e precauzioni qui sopra spiegare) rivuotarsi nella mastra, infondendovi la terza dose d'acqua colla solita celerità ed esattezza, e dovrà formarsi la pasta giusta, nè trop-

troppo soda, nè troppo liquida per l' impasto del *Lievito*, e subito che è fatto quest' impasto, deve levarsene l' istesso peso, che è stato preso a imprestito per il primo *Lievito* della *Semenza*, e questa pasta deve mettersi da parte per servirsi poi di primo *Lievito* alla semenza di un altra fornata simile di pane, giacchè i Fornaj ben regolati sogliono fare tutte le loro fornate di Pane simili l' una all' altra, il rimanente del *Lievito*, che è nella Mastra, deve rimettersi nei Mastelli come sopra, e coprirsi con i soliti cappelli di pasta di *Lievito* per lasciarlo fermentare la terza volta.

Modo di fare il quarto Impasto detto la Pasta. VI. Quando il fermento *del Lievito* è arrivato al suo colmo di perfezione nei Mastelli (il che suole accadere nell' Inverno in ore una, ed un quarto, e nell' Estate in ore una) si devono rivuotare di nuovo i Mastelli nella Mastra, infondendovi nell' atto medesimo la quarta dose dell' acqua, ma non tutta, poichè deve avvertirsi, se la pasta *del Lievito* insieme col rimanente della farina può sopportare tutta la quantità dell' ultima dose di acqua, nel qual caso essa potrà poi mettervisi dopo, a misura che si ve-

de, che la giustezza della pasta lo richiede, e qualora si vedesse, che vi si richiedesse qualche piccola dose d'acqua di più, affinchè la pasta non riescisse troppo densa o soda, dovrà mettervisi la quantità occorrente, perchè spesso i legnami della Mastra, e dei Mastelli s'imbevono di una non piccola quantità dell'acqua, che era destinata all'impasto totale della farina.

Subito che è fatto quest'ultimo impasto della pasta per il Pane, dopo che la pasta è ben lavorata, e maneggiata, deve procedersi al peso della pasta e formazione delle Pagnotte.

VII. Per formare le Pagnotte in pasta, si deve avanti a tutto determinare di qual peso si voglia, che sia ogni Pagnotta ben cotta a bocca di forno; ed a questo peso deve aggiungersi una sua quinta parte, cioè, chi vuol fare una Pagnotta di dieci once di Pane, deve pesare dodici once, o sia una libbra di pasta.

Modo di formare e pesare le Pagnotte in pasta.

Quando si tratta di piccole Pagnotte per esempio di dieci once l'una, i Fornai sogliono fare le pesate di Pasta doppie, cioè di 24. once l'una, e l'Uomo che forma le Pagnotte suole dividerle a occhio, nella qual di-

divisione gl' Impastatori pratici s' ingannano di poco, o di niente, riescendo quasi tutte le loro Pagnotte sempre dell' istesso peso, come se fossero state pesate separatamente.

Le Abbondanze, e Magistrati sogliono accordare queste pesate doppie, perchè il perdere troppo tempo nel pesare separatamente le Pagnotte, potrebbe impedire, o ritardare il quarto fermento della pasta, e pregiudicare alla bontà del pane; e perciò comunemente un' uomo o garzone del Forno pesa la pasta, ed un' altro colla maggiore prontezza la divide in due parti e ne forma le Pagnotte di pasta di quella figura, di cui devono essere, collocandole di mano in mano sulle tavole, nelle quali devono portarsi poi dalla stufa al Forno. Queste tavole sono contrassegnate con i loro numeri, affinchè nell' infornare il pane, il garzone infornatore abbia la dovuta avvertenza di infornare le prime quelle pagnotte, che ha collocate nella prima tavola, e le altre di mano in mano, secondo l' ordine con cui sono state pesate, ad effetto che le Pagnotte di tutte le tavole abbiano il tempo di fermentare la quarta volta

fino

fino al colmo della loro perfezione ſpiegato qui ſopra alla Regola IV. e non ſiano infornate, ſe non quando il loro fermento è in fiore, il che ſuole accadere nell' Inverno in un' ora e mezza in circa, e nell' Eſtate in un ora ed un quarto.

VIII. Il Forno deve eſſere nè troppo caldo, nè troppo freddo; ſe è troppo caldo la croſta del pane ſi brucia, e la midolla non ſi cuoce, e ſe è troppo freddo, il pane ſi abbaſſa, e perde il ſuo fermento. Per conoſcere, ſe il Forno è ſcaldato a baſtanza e in tutte le ſue parti ugualmente, baſta toccare colla punta d' un baſtone la volta del Forno, nel fondo nel mezzo, e verſo l' apertura anteriore, e ſe nel confricarvi la punta del baſtone vi ſi vedono uſcire delle piccole ſcintille, ſi deve cavare il fuoco dal Forno, laſciandovi ſolo un poco di brace accanto alla bocca, e dopo aver ripulita la piatea, o fondo del Forno prima con un Raſtrello ſenza denti, e poſcia con un cencio umido, ma non troppo bagnato attaccato ad un baſtone, ſi chiuderà il Forno per cinque in ſei minuti, affinchè il calore rinſerrato, ſi comunichi ugualmente in tutte le parti,

Modo di ſcaldare il Forno e di cuocere il Pane.

ti, e non sia troppo ardente; poscia si riaprirà il Forno, e si comincerà ad infornarvi il pane col medesimo ordine, con cui sono state formate le pagnotte: se le pagnotte saranno piccole, si cuoceranno più presto, e se grandi, larghe, e alte si cuoceranno più lentamente. Le pagnotte, che non eccederanno il volume di tre quarti di palmo in diametro, e di un sesto di palmo in altezza, sogliono cuocersi per l'ordinario a perfezione in un Forno scaldato a dovere, in tempo e termine di una mezz' ora. Ma per assicurarsi se il pane è ben cotto, si deve cavare una pagnotta delle prime infornate, e batterla colle nocca delle dita sul fondo, e se renderà un suono duro, elastico, e risuonante, sarà segno, che il pane è ben cotto. Se i pani saranno grandi, e alti come il pane casalingo, ci vorranno talvolta due, e tre ore, e ancora più per cuocerlo a perfezione.

Facendosi il Pane colle regole fin qui spiegate, qualunque quantità di farina panizabile deve rendere indubitatamente almeno una terza parte di più del suo peso in pane buono, ben lievitato, e ben cotto.

Se

Compenso per cavare un maggior peso di Pane dalla Farina panizzabile.

Se poi si volesse ricavarne un peso anche maggiore di detto pane, basterebbe che nell' acqua con cui si vuole impastare la farina, si facesse bollire per una mezz' ora la semola, ed il tritello non panizzabile, spremendone poi l' acqua attraverso d' un panno canovaccio ben fitto, e che con detta acqua impregnata della sostanza del Tritello e Semola si facesse i sopraspiegati quattro impasti della farina panizzabile, polchè allora in vece di libbre 134. se ne ricaverebbero almeno libbre 146. di ottimo Pane, e molto più saporito, spezialmente se nella medesima acqua vi si facesse bollire colla Semola, e Tritello un poco di Sale a ragione di due once per ogni diecina di libbre d' acqua. Ma prima di far bollire la Semola, e Tritello, come sopra, conviene calcolarsi, quale spesa ci voglia per il Sale, e per le legna che occorrono per far bollire la semola, e quale scapito si fa nel cuocere la Semola, e il Tritello, che dopo essere incotti, forse non si troveranno da vendere, e computando tutta questa spesa, scapito, e fatica maggiore, in paragone del peso maggiore di Pane, che se ne ri-

cava, ogni Fornajo potrà vedere facilmente, se gli torna a conto di usare questa ulteriore diligenza.

Peso di Pane che dovo ricavarsi da un sacco di Grano.

Ciò che può stabilirsi per un dato sicuro si è che rendendo un sacco di Grano del peso di libbre 160., libbre 142. di farina panizabile, un' intelligente Fornajo deve ricavarne almeno libbre 190. di Pane ottimo, ben lievitato, e ben cotto; e per poco, che egli vi voglia usare attenzione, e state avvertito alle regole quì sopra spiegate, potrà ricavare sempre, e facilmente libbre 200. del medesimo ottimo Pane dall' istesso Sacco di Grano.

ARTICOLO IV.

AVVERTIMENTI.

In che consista il guadagno del Fornajo.

I. DA quanto si è spiegato nella presente Istruzione ognuno facilmente comprenderà, quanto sia difficile l' esercitare bene e con felice successo il mestiere di Fornajo, perchè il guadagno dipende dal sapere ricavare dalla Farina panizzabile pane buono, ben lievitato, e ben cotto, e che il peso del Pane sia maggiore d' un terzo almeno del peso della farina panizzata, vale a dire 45. libbre di farina panizzabile devono rendere almeno 60. libbre di ottimo Pane.

Scandagli da farsi dal Fornajo con mescolare i Grani di diverse qualità.

II. Fra le diverse sorti di Grani, ve ne sono alcune che danno farina di qualità così diversa, che non è possibile ricavarne un terzo più di Pane; onde il savio Fornajo non deve omettere la diligenza di farne la prova con reiterati scandagli, e vedendo, che non gli riesce di ricavarne il suo giusto peso di Pane, deve tentare di mescolare la farina di differenti

qualità di Grani in dusi maggiori e minuri, fino a che abbia trovato una qualità di farina, che per ogni 45. libbre di farina, gli dia 63. in 64. libbre di pane buono. E qualunque Furnajo, che farà le sue provviste di Grani senza questa indispensabile diligenza, rischerà d' impoverire, malgrado l' abilità, che possa avere di ben fare il Pane.

Prove che deve fare il Fornajo di diverse acque.

III. La diversità dell' acqua, con cui s' impasta la farina può cagionare una notabile differenza nel prodotto del Pane, poichè alcune qualità di farine ritengono più l' acqua piovana delle Cisterne, ed altre l' acqua cruda dei Pozzi, a sorgenti; onde anche sulle diverse qualità delle acque il Fornajo savio non deve tralasciare di fare le sue esperienze e scandagli, avvertendo però di servirsi sempre per i suoi impasti dell' acqua la più perfetta, leggiera, limpida, e sana, che non abbia cattivi sapori per non pregiudicare alla salute del Popolo.

Grado di tiepidezza che deve avere l'acqua secondo la stagione.

E' importantissimo ancora che il Fornajo stia ben cautelato, affinchè l'acqua, che s' infonde nei quattro impasti, non sia nè bollente, nè ghiacciata, poichè i due estremi del caldo

e del

e del freddo pregiudicano assai alla perfezione del fermento. Il grado ordinario del calore dell' acqua è una discreta tiepidezza, la quale per altro deve variarsi secondo la rigidezza delle giornate, e delle stagioni, poichè nell' Inverno, quando l' aria è molto fredda, l' acqua degl' impasti deve avere un grado di calore, che dal tiepido tiri più tosto al caldo; e nell' Estate, allorchè l' aria è molto riscaldata dal sole, l' acqua de' medesimi impasti deve infondersi senza scaldarla al fuoco, ma dopo averla tenuta semplicemente per un poco all' aria naturale scoperta.

IV. La buona manipolazione degli impasti = il calore regolare delle stufe, ove si fa il Pane = l' esatta cognizione della maturità, e perfezione dei lievitamenti = la prontezza nel gettar l' acqua sulla Pasta lievitata, quando si rimpasta per imprigionarvi lo spirito del fermento = l' attenzione di non muovere nè scuotere i Vasi dove lievita la Pasta, affinchè non crepi il cappello, e non si svapori lo spirito del fermento = la vigilanza d' infornare la pasta di Pane nel suo vero punto di perfezione dell' ultimo lie-

Epilogo delle regole le più essenziali.

lievitamento = Il calore giusto, e uguale del Forno ec. ec. e diverse altre regole fondamentali dell' arte devono sapersi, ed osservarsi esattamente dal savio Fornajo, altrimenti non sarà mai possibile, che egli possa fare il suo mestiere con felice successo.

Lo scarso peso del Pane deriva più dall' ignoranza, che dalla malizia dei Fornaj.

Oh quanti, e quanti Fornaj esercitano il loro mestiere, senza saperne neppure i primi princip). Essi (quantunque siano onesti, sudino giorno e notte per guadagnare il sostentamento per loro, e per le loro povere famiglie, e si contentino di un meschinissimo guadagno) con tutto ciò passano nell' opinione del Popolo per usuraj, ed ingiusti, sul motivo che vendono il Pane cattivo e di scarso peso. Il Popolo non considera che tutto il male procede dal non sapere i Fornaj le vere regole del loro mestiere, e che comunemente sono i più disgraziati e poveri quei Fornaj appunto, i quali vendono il Pane peggiore, ed il più scarso di peso; in fatti se no Fornajo da libbre 45. di farina panizzabile ricava sole libbre 56. di Pane mal lievitato (come accade a molti ignoranti) mentre un'altro accorto, ed intelligente dall' istesso peso di farina ri-

ricava 64. libbre di Pane ottimo, e spugnoso, ne deve venire in conseguenza, che quello che serve male il Popolo con vendergli Pane cattivo, e di scarso peso, va incontro alla sua rovina e fallimento, mentre l' altro che vende il Pane migliore e di maggior peso, arricchisce di giorno in giorno, poichè ne fa uno spaccio maggiore, e moltiplica in tal forma i suoi guadagni.

V. Quasi tutti i Padri di famiglia per uno spirito di malintesa economia sogliono fare nelle loro Case il Pane per loro consumo, detto *Pane Casalingo* senza sapere le vere regole quì sopra spiegate dell' Arte del Fornajo, contentandosi di dare soli due impasti al loro Pane, ma se ne facessero bene i loro scandagli, e facessero pesare il Pane, che ricavano da ogni stajo di Grano, si avvedrebbero ben presto, che ciò non torna loro niente a conto, poichè non è possibile, che il Pane Casalingo sia così lievito come quello de' Fornaj, a motivo che non si banno nelle Case particolari le Stufe, nè gli altri comodi necessarj, e per lo più i Servitori, o le serve destinate a questa manipolazione, oltre al non

Non torna a conto al Padre di famiglia di fare in casa il Pane per il consumo della sua famiglia.

fa-

saperne i primi principj. non vi mettono la dovuta attenzione, e fatica, d'onde ne segue, che da 45. libbre di farina ricavano appena 54. libbre di Pane pesante mal lievitato, e per lo più mal sano; e molti Padri di famiglia sono imbevuti dell'erronea opinione, che il Pane Casalingo sia più sostanzioso del Pan venale, e che il Pane nel quale si è panificata, o per dir così petrificata una minor quantità d'acqua, dia maggior nutrimento agl'Uomini, il che è falsissimo, poichè più che il Pane è spugnoso, leggero, e ben lievitato, più conferisce alla salute, senza aggravare lo stomaco; l'acqua che si fissa nel Pane, s'incorpora collo spirito del Lievito, e diventa in sostanza Pane vero, e reale.

E siccome il Pane lievitato è più sano, e nudrisce più dell'azzimo, ne viene in conseguenza che il Pane, che è il più lievitato, e che ha ritenuto una maggior dose d'acqua, è il più sano, e di maggior nudrimento. I prudenti Padri di famiglia osservano per regola imprescribile di non far fare per loro consumo il Pane *Casalingo*, se non allorquando i Fornaj pubblici so-

fono ignoranti, e mal pratici delle buone regole del loro Mestiere, oppure quando i medesimi Fornaj fossero male onesti, e usuraj, e non vendessero il Pane di giusto, e discreto peso, il che difficilmente può accadere nei luoghi popolati, ove vi sia la concorrenza, ed emulazione di più Fornaj, che abbiano la libertà di fare il Pan venale.

VI. Il prezzo, ed il peso del Pane devono fissarsi sopra un conto esatto delle spese, alle quali è sottoposto il Fornajo, e della ripresa in danari, che può ricavare dalla vendita del Pane. Nel Conto delle spese la partita più forte è quella del costo del Grano; onde se questa partita per il caro prezzo del grano aumenta, ne viene in conseguenza, che non volendosi aumentare il prezzo della Pagnotta, deve scemarsene il peso con una giusta proporzione, affinchè il povero Fornajo possa avervi il suo onesto guadagno: il basso Popolo che non è capace di fare da se questo conto di riduzione, e che si vede vendere per l'istessa moneta un Pane più piccolo, inveisce per lo più inconsideratamente con maledizioni contro i Fornaj, an-

Quando cresce il prezzo del Grano deve scemare il peso del Pane a proporzione.

cor-

corchè questi facciano il loro dovere; e vendano il Pane del suo giusto Peso. E perciò le Persone illuminate faranno sempre un atto di carità, se si daranno la pena d' illuminate il Volgo sul Peso giusto che deve avere la Pagnotta a proporzione del prezzo corrente dei Grani, conforme fece saviamente, e caritatevolmente l' Abbondanza di Firenze colle due Scale pubblicate nell' Anno 1767. per i Fornaj di Firenze, e di Campagna.

F I N E.